

BAB III

DESKRIPSI WILAYAH

3.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Rambipuji merupakan salah kecamatan di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur. Luas wilayah Rambipuji secara keseluruhan sekitar 362.789 Ha. Luas lahan yang ada terbagi dan dapat di kelompokkan untuk fasilitas umum, pemukiman, pertanian, perkebunan, kegiatan ekonomi dan lain-lain. Kecamatan Rambipuji terdiri dari 8 desa yaitu Desa Curahmalang, Nogosari, Rowotamtu, Pecoro, Rambipuji, Kaliwining, Rambigundam, dan Gugut. Kecamatan ini berada di bagian barat yang berbatasan dengan Kecamatan Bangsalsari, sebelah utara berbatasan dengan Kecamatan Panti, sebelah selatan berbatasan dengan Kecamatan Balung, dan sebelah timur berbatasan dengan Kecamatan Sukorambi.

Tabel 3.1
Batas Wilayah Kecamatan Rambipuji

Batas	Kecamatan	Kabupaten
Barat	Bangsalsari	Jember
Utara	Panti	Jember
Selatan	Balung	Jember
Timur	Sukorambi	Jember

Sumber: Berdasarkan Data di Kecamatan Rambipuji

3.1.1 Keadaan Penduduk Kecamatan Rambipuji

Jumlah Penduduk di Kecamatan Rambipuji adalah sebanyak: 82. 231 jiwa yang terdiri dari jumlah laki-laki sebanyak 40, 021 dan jumlah perempuan sebanyak 42, 030 dengan luas wilayah 362,789 Ha. Table di bawah ini menjelaskan mengenai jumlah penduduk berdasarkan jenis kelamin

Tabel 3.2 : *Jumlah Penduduk Berdasarkan Jenis Kelamin*

No	Jenis Kelamin	Jumlah
1.	Laki- laki	40. 201
2.	Perempuan	42. 030
Total		82. 231

Sumber: BPS Kecamatan Rambipuji tahun 2017

Dari Tabel1.3 menunjukkan bahwa jumlah jenis kelamin perempuan lebih tinggi dibanding jumlah jenis kelamin laki-laki. Meskipun demikian, melihat jumlah perempuan lebih tinggi, akan tetapi para perempuan di Kecamatan Rambipuji sangat kecil dalam memasuki dunia publik. Kebanyakan dari masyarakat perempuan hanya sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani. Dengan hal ini adanya pemberdayaan perempuan yang di lakukan oleh pengusaha tempe, maka akan membantu untuk mengentaskan pengangguran dan keterbelakangan perempuan di Kecamatan Rambipuji.

Tabel 3.3 : *Jumlah menurut kelompok umur*

No	Kelompok Umur	Jenis Kelamin		
		Laki-laki	Perempuan	Jumlah
1.	0-4	3 252	3 011	6 263
2.	5-9	3 554	3 330	6 884
3.	10-14	3 647	3 676	7 323

4.	15-19	2 596	2 759	5 355
5.	20-24	3 647	3 676	7 323
6.	25-29	3 042	3 246	6 288
7.	30-34	2 709	3 029	5 738
8.	35-39	3 028	3 196	6 224
9.	40-44	2 786	2 984	5 770
10.	45-49	2 553	2 740	5 293
11.	50-54	2 414	2 495	4 909
12.	55-59	2 043	1 814	3 857
13.	60-64	1 480	1 618	3 098
14.	65-69	1 020	1 202	2 222
15.	70-74	959	1 242	2 201
16.	75+	841	1 335	2 176
Total		38 990	40 941	79 931

Sumber: BPS Kecamatan Rambipuji tahun 2017

Melihat dari table 1. 4 menyimpulkan bahwa usia 15-64 tahun yang telah tergolong usia produktif memiliki jumlah yang cukup banyak di banding dengan usia yang lain. oleh sebab itu seharusnya jika usia produktif lebih tinggi maka akan tercipta lapangan pekerjaan yang tinggi pula. Akan tetapi di Indonesia malah terjadi jika usia produktif meningkat dapat mengakibatkan banyaknya pengangguran. Begitu juga yang di terjadi di Kecamatan Rambipuji. Mengapa demikian, sebab salah satu kendala yang dialami oleh masyarakat rambipuji ialah tingkat pendidikan rendah yang telah di tempuh.

3.1.2 Tingkat Pendidikan

Data berikut akan menerangkan mengenai jumlah penduduk sesuai dengan tingkat pendidikannya.

Tabel 3.4 : *Jumlah penduduk kecamatan Rambipuji menurut pendidikan.*

No	Ijazah Tertinggi yang dimiliki	Jumlah
1.	Tidak/ belum pernah sekolah	11 605
2.	Tidak tamat SD	14 300
3.	SD/ MI	24 785
4.	SMP/ MTS	11 190
5.	SMA/ MA	7 511
6.	SMK	1 430
7.	D-1/2	273
8.	D-3	330
9.	D-4/ S1	1179
10.	S2	77
Total		80 182

Sumber: BPS Kecamatan Rambipuji tahun 2017

Dari data yang telah disebutkan di atas, ada berbagai jumlah yang dapat kita ketahui mulai dari anak-anak hingga orang dewasa dengan status yang bermacam pula. Ada yang bekerja maupun masih belum mempunyai pekerjaan. Hal ini yang menjadi masalah sosial yang terjadi.

Perempuan di kecamatan Rambipuji berjumlah 42. 030 yang notebennya sebagai ibu rumah tangga dan tidak memiliki pekerjaan tetap. Faktor rendahnya produktifitas perempuan di kecamatan ini juga tidak lepas dari rendahnya pendidikan yang ditempuh. Hal ini bisa di lihat dari table yang telah menjelaskan jumlah lulusan dari pendidikan yang telah di tempuh. Pendidikan memang masih kurang di prioritaskan dibanding dengan besarnya jumlah tenaga

kerja yang ada di kecamatan Rambipuji. Sehingga dapat disimpulkan bahwa sebagian masyarakat masih memandang pendidikan bukan hal yang wajib tetapi lebih pada suatu kegiatan untuk mendapatkan ijazah sekolah. dan mereka lebih memilih belajar keterampilan tertentu untuk kemudian dikembangkan dalam bentuk usaha-usaha kecil seperti warung maupun membuka toko dan bagi masyarakat kurang mampu mereka lebih memilih untuk bekerja di pasar.

Peneliti ingin mencari tahu bagaimana aktifitas keseharian yang dilakukan oleh perempuan di kecamatan Rambipuji tepatnya di desa Rowotantu, Pecoro, dan Rambipuji. Mencari tahu aktifitas keseharian bertujuan untuk menentukan subjek yang menjadi sasaran pemberdayaan.

3.1.3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Agama

Tabel 3.5: *Jumlah Penduduk berdasarkan agama*

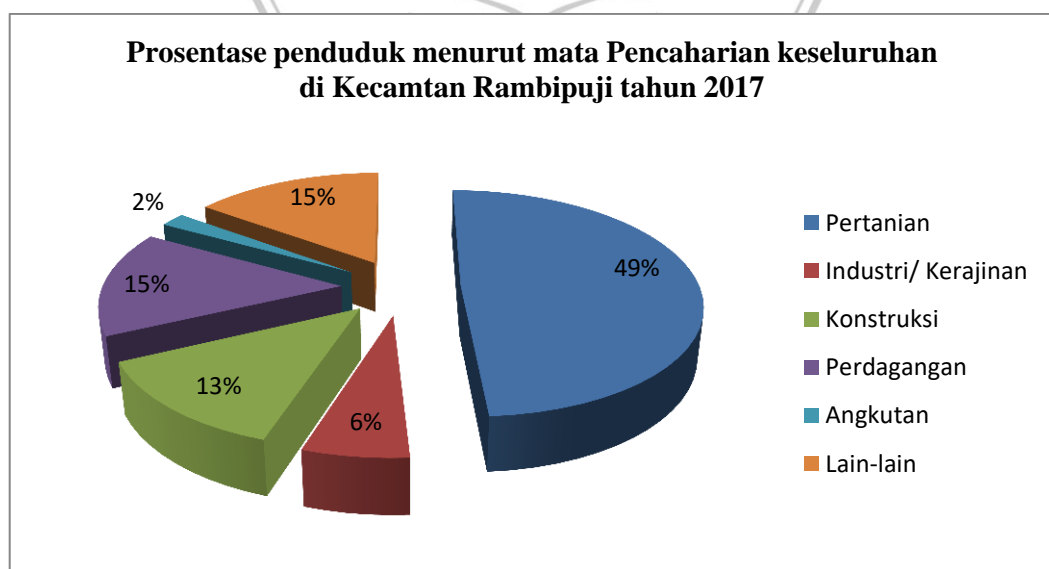
No.	Agama	Jumlah
1.	Islam	78. 231
2.	Kristen	445
3.	Katholik	102
4.	Hindu	6
5.	Budha	49

Mayoritas penduduk di kecamatan Rambipuji pemeluk agama islam dengan jumlah keseluruhan 78. 231. Kondisi kepercayaan yang berbeda-beda ini tidak membuat toleransi dan kerukunan antar umat menurun akan tetapi tetap terus berjalan dengan baik hingga saat ini. Setiap hari besar yang mereka anut, saling menghormati antar sesamanya. Masyarakat rambipuji mampu untuk hidup harmonis meskipun memiliki perbedaan agama. Selain itu masyarakat

rambipuji terkenal dengan suku Madura pendatang, minoritas suku osing dan suku jawa. Bahasa madura dan jawa digunakan di banyak tempat, sehingga bagi masyarakat Rambipuji sudah terbilang sangat umum dengan menguasai dua bahasa tersebut. Meskipun banyak digunakan akan tetapi Rambipuji memunculkan beberapa ciri khas yang menonjol dan semua orang mengenalnya.

3.1.4 Mata Pencaharian

Pekerjaan masyarakat Rambipuji terbagi dari 5 sektor yaitu, petani, industri, konstruksi, Perdagangan dan angkutan. Namun, mayoritas masyarakat Rambipuji bekerja dalam sektor pertanian, baik sebagai buruh tani maupun tani. Tidak berhenti di 4 sektor saja, kecamatan Rambipuji memiliki keunggulan dalam sektor *home industri* diantaranya *home industri* tahu/tempe, batu bata, dan makanan ringan. Mata pencaharian tersebut banyak diminuti oleh masyarakat rambipuji. Sehingga hal ini yang dapat memicu masyarakat untuk hidup sejahtera.

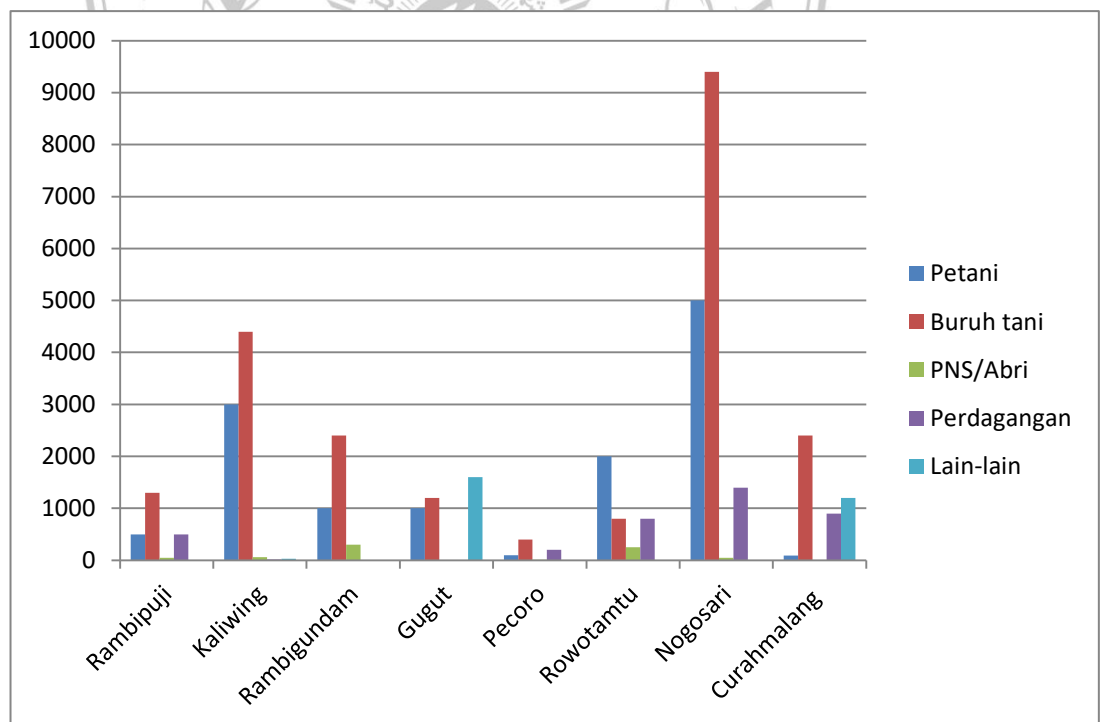


Sumber: BPS Kecamatan Rambipuji Tahun 2017

Prosentase penduduk menurut mata pencaharian secara keseluruhan di kecamatan Rambipuji dengan prosentase tertinggi ialah pertanian pekerjaan ini dilakukan oleh baik perempuan maupun laki-laki, di susul prosentase selanjutnya bekerja sebagai supir angkutan umum. Mayoritas jika supir dari angkutan umum sendiri ialah seorang laki-laki, tetapi dengan berkembangnya zaman yang semakin modern ini sekarang sudah beralih pada angkutan online yang sudah banyak di gemari oleh masyarakat umum. Prosentase selanjutnya ialah perdagangan, berdagang/ wiraswasta banyak di minati oleh semua orang. Peneliti banyak menemukan pedagang tahu/ tempe di Kecamatan Rambipuji baik menetap di pasar ataupun sebagai pemasok di sekitar pasar-pasar yang telah di tuju.

3.1

Jumlah Penduduk menurut Jenis Pekerjaan Per Desa di Kecamatan Rambipuji



Sumber: <https://choritraveltour.wordpress.com/2018/08/06/rambipuji/>

Jumlah penduduk berdasarkan pekerjaan per Desa di kecamatan Rambipuji dapat kita lihat sebagai berikut, yang mana pekerjaan

penduduk didominasi dengan bekerja sebagai petani ataupun buruh tani. Ini tidak bisa terlepas dari kondisi geografis yang masih banyak di wilayah tersebut untuk mengerjakan sawah ataupun ladang. Prosentase dan grafik di atas telah mencantumkan data mengenai tenaga kerja yang terdapat di Kecamatan Rambipuji khususnya per Desa.

Desa Nogasari merupakan desa yang memiliki jumlah buruh tani yang sangat tinggi dibanding dengan desa yang lain. Hal ini disebabkan pertama dari luas wilayah yang terdapat di desa tersebut. Jumlah dari luas wilayah desa Nogasari ini sekitar 1580 Ha sangat berbeda dengan desa-desa yang lain yang hanya mendapatkan 300-700 Ha perdesa. Memang pembagian dari luas wilayah dari masing-masing desa di kecamatan Rambipuji ini terbagi tidak merata. Kedua yang disebabkan karena luas sawah yang di miliki serta banyaknya penduduk yang menetap di desa tersebut. Masyarakat nogosari menjadi buruh tani karena kebanyakan sawah yang berada di desa tersebut bukan hak milik dari asli warga desa nogosari melainkan milik orang luar dari desa tersebut yang disewakan. Berbeda halnya dengan desa Pecoro yang memiliki jumlah pekerjaan petani paling kecil yang disebabkan oleh luas wilayah dan luas sawah yang dimiliki terlalu sedikit dengan total keseluruhan sebanyak 314 Ha. Selain itu disebabkan karena tingkat penduduk yang rendah dibandingkan dengan desa-desa lain yang terdapat di Kecamatan Rambipuji. Dengan tingkat penduduk yang kecil, kebanyakan masyarakat pecoro lebih memilih untuk bekerja di

luar jawa bahkan menjadi TKI juga kebanyakan masyarakatnya memilih untuk berdagang.

3.2 Infrastruktur Keadaan Umum

Rambipuji termasuk kecamatan yang paling ramai dibandingkan dengan kecamatan lain di Kabupaten Jember. Karena, Rambipuji di lalui jalan provinsi sebagai akses utama dari Surabaya ke Banyuwangi atau Bali. Tentu dalam hal ini akan terjadi kemacetan yang cukup padat mengingat dari banyaknya transpostasi darat yang berlalu lalang. Kantor Kecamatan Rambipuj berada di tengah-tengah kota Rambipuji yang berdekatan dengan pasar tradisional . Tempat yang strategis dan mudah untuk di jangkau oleh masyarakat. Untuk jarak tempuh ke ibu kota kabupaten adalah 10 km, yang dapat di tempuh dengan kurun waktu 0,5 jam. Adapun terdapat banyak sarana prasarana yang berada di kecamatan Rambipuji dan sudah tersebar luasnya di 8 desa diantaranya:

- 
1. Kantor Kecamatan : 1 unit
 2. Sarana Kesehatan
 - a. Puskesmas : 2 unit
 - b. Rumah Bersalin : 3 unit
 - c. Dokter Praktik : 8 unit
 3. Sarana Pendidikan
 - a. Gedung Sekolah TK : 34 Gedung
 - b. Gedung Sekolah SD : 31 Gedung
 - c. Gedung Sekolah SMP : 3 Gedung
 - d. Gedung Sekolah SMA : 1 Gedung

4. Tempat Ibadah

- | | |
|---------------------|------------|
| a. Masjid | : 68 unit |
| b. Musholla | : 105 unit |
| c. Gereja Khatolik | : 1 unit |
| d. Gereka Protestan | : 1 unit |

Dari rincian di atas Kecamatan Rambipuji terlihat bahwa sudah memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai. Baik sarana kesehatan, pendidikan maupun tempa ibadah. Semua sarana dan prasarana yang ada di gunaka secara umum. Untuk perguruan tinggi hanya berada di pusat kabupaten Jember yang jaraknya cukup jauh dari Kecamatan Rambipuji.

3.3 Potensi Kecamatan Rambipuji

Rambipuji merupakan kecamatan yang terletak di Kabupaten Jember yang menyimpan potensi yang dapat dikembangkan menjadi sebuah wisata, bahkan sangat cocok di juluki sebagai sentra industri tempe. Konon tempe asal Rambipuji merupakan tempe yang paling enak, dan sebagian besar warga di salah satu dusun di desa Rambipuji setempat mayoritas menjadi pengrajin tempe secara turun temurun. Dahulu pengrajin tempe ini hanya terdapat di 1 titik dusun saja yaitu di dusun Curah Ancar. Akan tetapi untuk saat ini pengrajin tempe di Kecamatan Rambipuji terjadi secara menyeluruh bahkan di setiap desa terdapat industri tempe. Usaha tempe ini merupakan makanan pokok dan usaha yang memiliki harapan untuk terus dikembangkan kerena tempe selalu dibutuhkan oleh masyarakat.

Selain dari usaha tempe terjadi secara turun temurun, Kecamatan Rambipuji memiliki sejumlah potensi wisata yang kini mulai berbenah, seperti gumuk gong dan gumuk dampet yang diharapkan dapat menjadi ikon wisata di kecamatan setempat. Wisata ini tepatnya berada di desa Rambipuji. Wisata gumuk gong ini memiliki batu besar yang menyerupai alat musik tradisional yang berupa gong yang merupakan peninggalan sejarah. Untuk masuk ke gumuk gong, wisatawan tidak di pengut biaya masuk hanya dikenai biaya parkir kendaraan yang dipungut oleh pihak LMDH, sehingga wisatawan tersebut dapat menikmati secara murah meriah dan dapat menjadi sarana alternatif untuk bersantai bersama keluarga. (CNN Indonesia, 22 April 2019)

3.4 Gambaran Umum Industri Tempe di Kecamatan Rambipuji

Masyarakat Rambipuji memiliki keahlian dan keterampilan dalam bidang *home industry*, salah satunya yang telah lama berkembang ialah usaha tempe. Usaha ini berkembang secara turun temurun.

Hal ini tidak terlepas dari keterampilan yang telah diajarkan oleh para pengusaha-pengusaha tempe kepada para karyawan. Namun, di Kecamatan Rambipuji tidak semua masyarakat memiliki usaha tempe. usaha ini hanya terdapat di desa- desa tertentu yang dekat dengan aliran sungai. Mengapa demikian, karena jika dekat dengan aliran sungai tidak menutup kemungkinan pembuangan limbah dari tempe tersebut dapat dialirkan ke sungai dengan melalui beberapa tahap penyaringan menggunakan pipa besar. Selain itu limbah dari tempe juga dapat bermanfaat bagi masyarakat sekitar yang digunakan untuk penggemukan hewan seperti kambing dan sapi. Kebanyakan usaha tempe ini berkembang didesa Pecoro dan Rambipuji, mayoritas usaha tempe di desa tersebut

sudah dapat dikatakan usaha menengah atas dengan omset sebesar Rp 2.000.000,00 per hari.

Usaha tempe banyak di gemari dan diminati oleh kalangan masyarakat, disamping tempe sebagai makanan pokok yang tidak ada habisnya juga terkenal dengan harga yang relatif murah. Patokan harga tempe yang diperjualkan kisaran Rp 1.000 hingga 20.000 per potong. Pemasaran yang dilakukan oleh pengusaha tempe ini hanya pada kancan pasar tradisional saja yang terdapat di kabupaten Jember. Cara pemasaran yang dilakukan ialah dengan menjadi pemasok seperti ke tukang sayur, penjual gorengan dan warung-warung makan yang terdapat di sekitar pasar tradisional tersebut. Dibalik kesuksesan dari masing-masing pengusaha tempe ini tentu juga terdapat hambatan yang sebelumnya mereka alami. Seperti tingkat produksi yang masih terbilang minim, banyaknya pesaing dan adanya pro kontra dengan masyarakat mengenai pembuangan limbah tempe itu sendiri. Namun, itu semua para pengusaha tempe terus melewati segala hambatan tersebut dengan penuh kesabaran

Awal mula berdirinya usaha ini mereka hanya memproduksi tempe dengan bahan baku kedelai kisaran 25-75 kg per hari dengan menggunakan modal pribadi, setelah dirasa konsumen meningkat sehingga menaikkan angka produksi hingga berjumlah kwintal seperti saat ini. Usaha-usaha tempe yang menjadi objek dalam penelitian kali ini sudah dapat dikatakan telah berhasil memberdayakan perempuan dan jumlah produksi juga telah meningkat hingga 1-7 kwintal per hari. Para perempuan yang bergabung cukup banyak dengan berjumlah 3- 10 orang per industri tempe. Mayoritas perempuan yang bergabung dalam industri tempe ini sebagai ibu rumah tangga dan buruh tani.

Usaha tempe di Kecamatan Rambipuji di perjualkan hanya berupa bentuk tempe saja tanpa ada olahan lain seperti kripik. Alasan yang dikemukakan oleh pengusaha tempe ialah kurangnya keterampilan membuat olahan kripik serta kurangnya tenaga kerja yang membantu. Seperti yang telah di jelaskan oleh bapak Mariyo bahwa :

“Inisiatif tentang olahan tempe banyak sekali, tetapi keterampilannya tidak ada. Dulu pernah membuat kripik tapi tidak pernah jadi atau selalu gagal tidak seperti kripik-kripik tempe yang lain. Sehingga saya memutuskan untuk fokus pada pembuatan tempenya saja. Dan Alhamdulillah saya saat ini menjadi pemasok ke penjual kripik tempe. Jadi penjual kripik tempe di sekitar pasar Balung ambil tempenya ke saya lalu di olah menjadi kripik”. ((Hasil wawancara dengan bapak Mariyo, 30 April 2019 pukul 19.00, Rambipuji)

Berbeda hal dengan dengan pendapat dari bapak Afthon, beliau menjelaskan bahwa:

“Dulu pernah membuat olahan kripik tempe tetapi terkendala dengan tenaga kerja yang membantu, mba-mba (para perempuan) yang bekerja disini kewalahan dan juga malah laba yang saya terima menipis. Sehingga saat ini tidak lagi memproduksi kripik tempe dan hanya fokus pada pembuatan tempe seperti biasanya. (Hasil wawancara dengan bapak Afthon, 23 April 2019 pukul 10.00, Rambipuji)

Dari penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwasannya di Kecamatan Rambipuji tempe di perjualkan hanya berupa potongan tempe saja tanpa ada olahan lain. Sebenarnya ini menjadi peluang besar bagi masyarakat rambipuji, disamping banyaknya usaha tempe yang berkembang juga dapat mengembangkan tempe tersebut sebagai produk lain seperti kripik tempe, cookies tempe dll. Dengan memunculkan inovasi-inovasi baru sehingga kecamatan Rambipuji lebih dikenal oleh masyarakat luar mengenai usaha tempenya. Tentu hal ini bertujuan

agar masyarakat luar Rambipuji dapat menerima tempe tersebut tidak berupa potongan tempe saja melainkan dapat berupa olahan-olahan lain yang diminati oleh semua kalangan masyarakat.

3.4.1 Industri Tempe di Desa Rowotamtu

Desa Rowotamtu merupakan desa yang memiliki usaha tempe yang cukup banyak. Menurut data yang peneliti dapat Desa ini secara keseluruhan memiliki 21 usaha tempe yang telah lama berkembang. Tingkat produksi dari masing-masing usaha tempe di desa Rowotamtu kisaran 40 kg-1 kwintal. Dan kebanyakan dari usaha tempe di desa ini masih menggunakan tenaga sendiri dan tidak memiliki karyawan. Namun, berbeda halnya dengan usaha tempe yang ditemukan oleh peneliti, pertama usaha tempe ini memberdayakan perempuan sebagai karyawan sebanyak 9 orang, kedua jumlah produksi cukup tinggi. Usaha tempe yang dimaksud yakni usaha milik warga asli desa Rowotamtu yang bernama bapak Mariyo. Berikut peneliti mendapatkan data berupa gambar dari industri tempe milik bapak Mariyo.

Gambar 3.1 : Industri tempe milik bapak Mariyo



(Sumber: Dokumen Pribadi Peneliti)

Bapak Mariyo (45 tahun) beliau merupakan salah satu pemilik usaha tempe yang telah berhasil membuka usahanya sendiri. Bapak Mariyo merupakan warga asli kecamatan Rambipuji yang tinggal dan menetap di desa Rowotamtu. Beliau memulai usahanya pada tahun 1998 yang masih

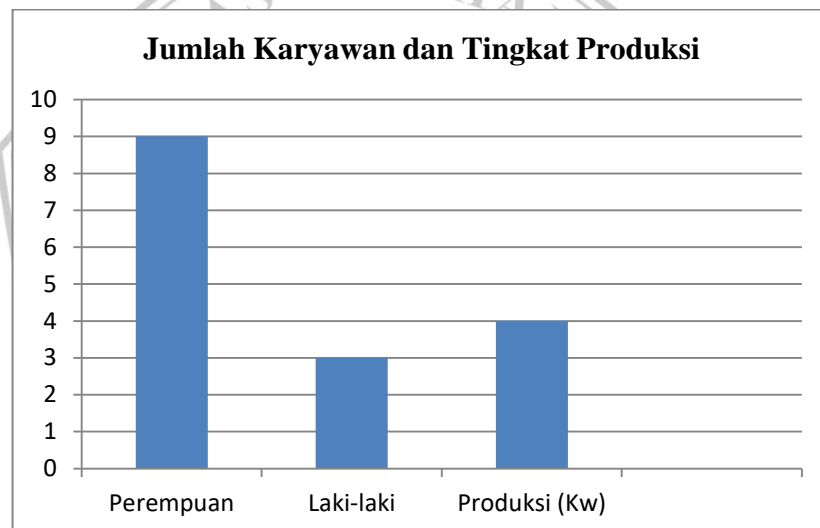
memproduksi kedelai 20 kg per hari. Ia mengumpulkan modal menggunakan uang pribadi, dahulu pak Mariyo hanya sebagai kuli tempe atau sebagai karyawan tempe milik orang lain. Namun dengan adanya tekad dan kegigihan untuk mencapai sukses maka ia berusaha menemukan cara agar mudah untuk membuka usahanya secara mandiri, dan saat ini beliau sudah dapat memproduksi kedelai hingga 4-7 kwintal per hari. Hal ini tentu melihat dari permintaan konsumen yang ada. Seperti yang telah dijelaskan oleh bapak Mariyo bahwa:

“Sebelum membuka usaha sendiri ini saya ikut orang atau istilahnya sebagai kuli tempe selama kurang lebih 3 tahun. Setelah itu pada tahun 1998 dan modal juga terkumpul sedikit demi sedikit maka saya membuka usaha secara mandiri. Semua ini saya lakukan secara bertahap, yang awalnya masih menjadi kuli, dengan adanya keterampilan dan modal yang cukup akhirnya saya bisa membuka usaha tempe hingga saat ini. “ (hasil wawancara dengan bapak Mariyo, 30 April 2019 pukul 19.00, Rambipuji)

Proses pembuatan tempe yang dilakukan oleh bapak Mariyo terdapat dua tahap. Tahap awal dilakukan mulai sejak pukul 02.00 – 11.00 WIB tahap ini dinamakan sebagai proses perebusan dan penggilingan kedelai. Setelah tahap ini selesai ada waktu luang/istirahat bagi para karyawannya, melanjutkan kembali pada pukul 15.00- 17.00 WIB dimana proses ini dinamakan sebagai proses pembungkusan tempe yang sebelumnya kedelai telah di rebus. Dalam berbagai proses yang dilakukan oleh bapak Mariyo, beliau tidak mengerjakan sendiri tetapi di bantu oleh 12 karyawan. Dimana karyawan yang membantu beliau terdiri dari 9 perempuan dan 3 laki-laki. Beliau memasarkan hasil produknya hanya pada kancan pasar tradisonal saja, meskipun demikian ia telah memiliki 5 tempat di pasar tradisonal yang terdapat di Kabupaten

Jember. Adapun dari lima pasar tersebut ialah pasar Balung, Wuluhan, Seninan, Tanggul, dan Puger. Kelima pasar tradisional ini jaraknya cukup berjauhan antar satu dengan yang lainnya, dan tidak memungkinkan bapak Mariyo dapat menjualkan hasil produknya sendiri. Oleh sebab itu beliau di bantu oleh istri dan 2 karyawan yang di khususkan sebagai bagian dari proses pemasaran.

Grafik 3.2
*tentang jumlah karyawan dan tingkat produksi dalam usaha tempe bapak
Mariyo di Desa Rowotamtu*



3.4.2 Industri Tempe di Desa Pecoro

Secara keseluruhan usaha tempe di desa pecoro ini tercatat 41 usaha tempe. Tingkat produksi dari masing-masing usaha tempe di desa Pecoro kurang lebih 25- 75 kg per hari. Namun, terdapat salah satu usaha tempe yang telah berhasil memproduksi bahan baku kedelai dengan berjumlah hingga 2-7 kwintal perhari yang di cetuskan oleh bapak Masdur. Usaha tersebut menjadi objek peneliti untuk menggali informasi mengenai penelitian ini. Usaha tempe milik bapak

Masdur telah lama di kenal oleh masyarakat. Industri tempe di desa Pecoro sudah sangat terkenal dan di lakukan secara turun temurun seperti yang dilakukan oleh bapak Masdur beserta keluarga. Seperti yang telah dijelaskan oleh bapak Masdur melalui wawancara bahwa:

“ Usaha tempe di Kecamatan Rambipuji biasanya dilakukan secara turun temurun. Pertama usaha tempe ini dilakukan oleh kakek saya, setelah itu disusul oleh para cucunya hingga saat ini.” (hasil wawancara dengan bapak Masdur, 23 April 2019 pukul 10.40 Rambipuji)

Usaha ini sudah banyak dilakukan oleh masyarakat khususnya di Desa Pecoro. Tempe juga memiliki harga yang relatif murah dan banyak di gemari oleh masyarakat luas sehingga dapat menjadi peluang usaha dan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar.

Awal munculnya industri tempe di desa Pecoro tahun 1985 yang di gagas oleh bapak Masdur . Sejarah berkembangn usaha tempe milik bapak masdur terus mengalami berbagai macam perubahan. Menurut bapak masdur awal pertama usaha pasti akan mengalami kendala dalam memasarkan hasil produknya sehingga bapak masdur hanya memproduksi kedelai 12 kg per hari karena kurang nya konsumen. Dengan berjalan nya waktu dan melihat konsumen meningkat sehingga usaha bapak masdur mengalami peningkatan hingga 80kg- 1 kwintal per hari. Usaha terus berkembang sehingga bapak masdur memiliki 5 karyawan, masing-masing dari karyawan tersebut terdiri dari 3 perempuan dan 2 laki-laki. Dengan demikian bapak Masdur terus menekuni usahanya hingga detik ini. Seperti yang ditelah di jelaskan oleh bapak masdur:

“kalau usaha pasti ada berbagai macam hambatan dan kendala mba, apalagi masalah produksi tempe, jadi saya tuh tidak setiap hari memproduksi 2 kwintal. Kadang produksi naik melihat pasar rame, kadang ya juga turun kalau pasarnya sepi. Meskipun demikian saya terus menekuni usaha ini mba, karena ya mending usaha daripada menjadi pegawai negeri tidak bisa dapat penghasilan setiap harinya.” (hasil wawancara dengan bapak Masdur, 23 April 10.00, Rambipuji)

Usaha ini dilakukan secara turun temurun, setelah bapak Masdur terbilang sukses, maka ia tidak melupakan sosok seorang adik yang lama membantunya. Sehingga ia juga membimbing adiknya yang bernama bapak Afton untuk terjun ke usaha tempe. Selang waktu 1 hingga 3 tahun sang adik telah mampu untuk membuka usaha tempe sendiri hingga dapat mencapai produksi 2 kwintal per hari. Beliau di bantu oleh 6 orang yang berjenis kelamin 4 perempuan dan 2 laki-laki.

Bapak Afton juga pernah bekerjasama dengan mitra tani yang terdapat di kabupaten Jember hingga dapat memproduksi 7 kwintal perhari, akan tetapi saat ini beliau memutuskan untuk tidak lagi bergabung dengan mitra tani dikarenakan pertama karena terdapat kendala berupa tempe yang akan masuk di mitra tani masih di sortir, sedangkan tempe jika sudah jadi harus terjual dengan habis agar kualitas dari tempe tetap ada dan tidak menjadi busuk. Namun yang dilakukan oleh pihak mitra tidak seperti itu melihat juga banyaknya pemasok yang ikut bergabung. Sehingga jika ada sisa tempe maka pihak mitra mengembalikan kepada masing-masing pemasok termasuk kepada bapak Afton. Dengan hal ini akhirnya bapak Afton mengundurkan diri untuk tidak bergabung lagi. Kedua karena kurangnya tenaga kerja yang membantu dan banyaknya persaingan. Oleh sebab itu bapak Afton menurunkan angka

produksi seperti sebelum nya yang hanya berjumlah 2 kwintal per hari hingga saat ini. Proses merebus kedelai dari usaha bapak Afton memiliki keunikan tersendiri dan berbeda dengan pengusaha lainnya. Jadi proses merebus kedelai yang dilakukan bapak Afton yaitu dengan cara di uap. Proses ini menghasilkan produksi yang berbeda juga, seperti tempe dapat tahan lama hingga 3 hari dan jamur yang berkembang tetap berwarna putih.

Berbeda dengan pengusaha tempe yang lain, mereka masih menggunakan cara manual dalam proses perebusan kedelai . Mereka biasanya menggunakan wajan besar yang dipanaskan dan menunggu hingga mendidih. Hal ini juga akan berpengaruh pada proses kematangan tempe yang telah jadi. Hasil produksi yang telah orang-orang lakukan biasanya tidak dapat bertahan lama melainkan jika sudah melebihi 2 hari tempe tersebut akan membusuk dan tidak dapat di masak dengan sempurna. Berbeda dengan usaha milik bapak Afthon tempe dapat bertahan hingga 3 hari, hal ini disebabkan karena mereka memiliki cara yang unik dan tidak semua orang mengetahuinya. Meskipun demikian, tentu semua pengusaha tempe di Kecamatan Rambipuji memiliki cara-cara tersendiri dan tetap menjaga kualitas agar diterima banyak konsumen.

Menurut Halima istri dari bapak Afton jika ada sisa tempe sampai 3 hari tidak terjual maka ibu Halima berinisiatif untuk membuat mendol agar tetap mempunyai nilai jual yang tinggi sehingga dapat menutupi modal awal. Proses pemasaran yang di lakukan oleh bapak Masdur dan bapak Afthon yaitu menjadi pemasok ke pedagang – pedagang sayur, dan daerah sekitar pasar Tanjung.

Gambar 3.2: Kondisi dari industri tempe



(Sumber: Dokumen Pribadi Peneliti)

Gambar 3.3: Perebusan tempe dengan uap



(Sumber: Dokumen Pribadi Peneliti)

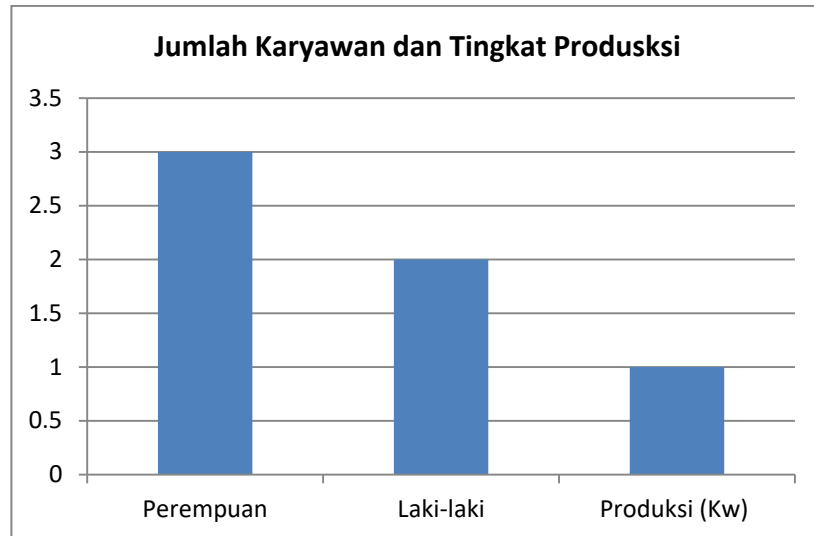
Industri tempe dari bapak Masdur dan bapak Afthon ini menjadi satu tempat produksi, dimana setiap proses pembuatan tempe dilakukan secara bergantian termasuk dalam proses perebusan seperti gambar di atas. Mengapa demikian, karena proses perebusan dari industri tempe bapak Afthon sudah termasuk perebusan yang dilakukan secara modern yaitu menggunakan uap yang bertujuan untuk tahap fermentasi pada tempe tidak mudah membusuk atau masih tahan lama. sehingga dengan hal ini bapak Masdur selaku kakak dari bapak Afthon melakukan proses perebusan di tempat yang sama dan ikut bergabung dalam industri bapak Afthon. Namun jika proses pengemasan

dilakukan di rumah dan dibantu oleh karyawan masing-masing. Terkadang jika dari salah satu karyawan dari kedua pengusaha tersebut sedang libur, maka produksi dilakukan secara bersamaan. Kedua pengusaha ini meskipun memiliki karyawan yang berbeda-beda, namun tetap bekerja sama untuk memberdayakan perempuan.

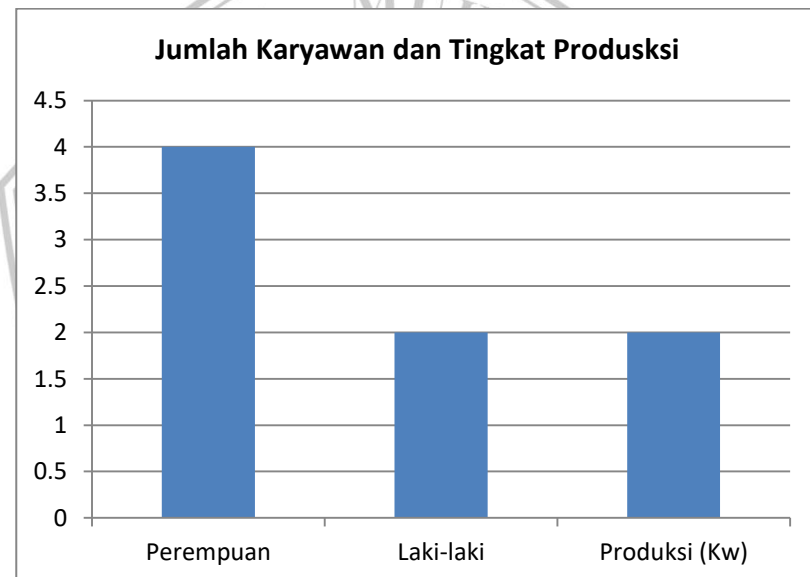
Alasan dari bapak Masdur mengapa harus bergabung dalam industri bapak Afthon bagian perebusan, ialah karena beliau saat ini memproduksi tempe tidak seperti dulu yang tingkat produksinya cukup tinggi. Terkadang beliau hanya dapat memproduksi tempe berjumlah 80 kg per hari. Mengingat dari usia dan kondisi beliau yang memang harus banyak beristirahat. Sehingga beliau saat ini memutuskan untuk bergabung di industri bapak Afthon yang dikhususkan pada bagian perebusan. Namun beliau tetap bersemangat dan terus menekuni usahanya. Bapak Masdur juga membuka agen kedelai impor yang ditujukan untuk para pengusaha tempe maupun tahu di lingkungan sekitarnya. Dengan harga yang lebih murah daripada agen lainnya, sehingga bapak Masdur memiliki pelanggan yang cukup banyak.

Grafik 3.3

tentang jumlah karyawan dan tingkat produksi dalam usaha tempe di
Desa Pecoro



Grafik dari industri tempe milik bapak Masdur



Grafik dari industri tempe milik bapak Afthon

3.4.3 Industri Tempe di Desa Rambipuji

Menurut data yang diterima oleh peneliti desa Rambipuji terkenal sebagai sentra industri tempe. Tercatat secara keseluruhan di desa ini yaitu sebanyak 27 usaha tempe yang telah lama berkembang. Awal berdirinya usaha tempe di desa ini pada tahun 1980 hingga sekarang. Mayoritas di desa ini warganya memiliki keahlian dalam membuat tempe sehingga kebanyakan dari mereka mendirikan usaha tempe bahkan bekerja dalam industri tempe milik warga setempat. Tingkat produksi dari masing-masing usaha tempe ini dapat dikatakan cukup tinggi yaitu hingga dapat mencapai 1-3 kwintal perhari. Namun tidak semua usaha tempe di desa ini dapat memberdayakan perempuan, terkadang usahanya dikerjakan sendiri dan tidak merekrut karyawan sama sekali. Sehingga dalam penelitian ini peneliti hanya fokus pada 1 tempat usaha tempe saja yaitu usaha milik bapak Marsam, sebab usaha ini termasuk salah satu usaha yang memiliki kriteria sesuai dengan topik yang akan dibahas dalam penelitian ini. Seperti gambar di bawah yang merupakan industri tempe milik bapak Marsam.

Gambar 3. 4 : Industri tempe milik bapak Marsam



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

Bapak Marsam membuka usahanya pada tahun 2004. Sejarah singkat yang di alami oleh bapak Marsam tidak jauh berbeda dengan bapak Mariyo,

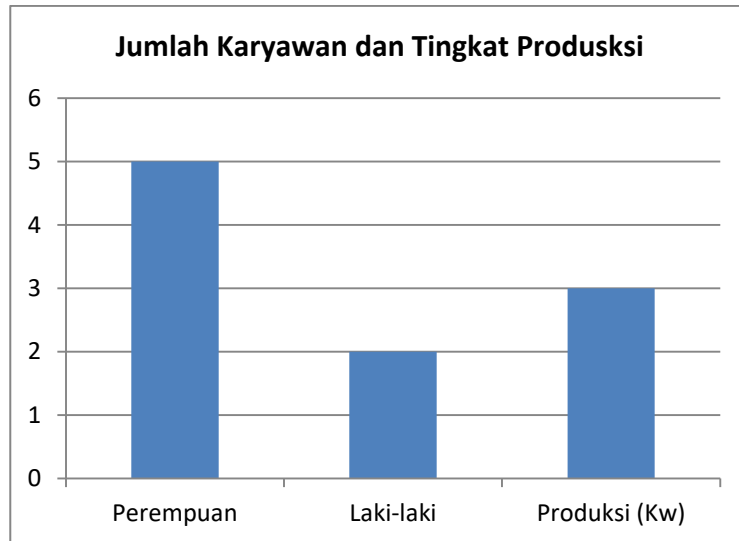
karena beliau ini ialah adik dari bapak Mariyo yang telah sukses juga dalam usaha tempe. Awal pertama beliau menjadi kuli atau karyawan di tempat usaha bapak Mariyo. Mengingat dengan keterampilan yang di dapat dan modal yang sudah tercukupi sehingga bapak Marsam membuka usaha tempe secara mandiri. Beliau saat ini telah mampu mengolah kedelai 3 Kwintal per hari dan di bantu oleh 7 karyawan, yang terdiri dari 5 perempuan dan 2 laki-laki. Untuk memasarkan produknya hanya di satu titik pasar tradisional yaitu pasar Ambulu.

Kegigihan dan keinginan yang kuat dari bapak Marsam tentu akan memperoleh hasil yang maksimal sehingga beliau mendapatkan penghasilan yang cukup untuk kebutuhan sehari-hari dan sudah dapat dikatakan hidup sejahtera. Bapak Marsam berkata bahwa:

“Untuk penghasilan sehari-hari tidak dapat di pastikan, kadang produksi turun kadang juga naik jika sudah pasar rame. Penghasilan kotor mungkin kisaran 1.500.000 per hari belum terbagi dengan yang lain-lain, tapi saya bersyukur kok sudah dapat untuk mencukupi kehidupan sehari-hari saya bersama keluarga.” (Hasil wawancara dengan bapak Marsam, 06 Mei 2019 pukul 15.15, Rambipuji)

Grafik 3.4

tentang jumlah karyawan dan tingkat produksi dalam usaha tempe
bapak Marsam di desa Pecoro



3.5 Tahap-tahap Pembuatan Tempe

Adapun tahap – tahap pembuatan tempe yang di lakukan oleh keempat pengusaha tempe yaitu sebagai berikut:

1. Pemilihan kedelai yang bagus

Kedelai yang dibutuhkan dalam pembuatan tempe di kecamatan Rambipuji mayoritas menggunakan kedelai impor, karena kedelai impor lebih berkembang ketika di rendam dan bersih dari berbagai macam kotoran seperti ranting, kulit kedelai dll. Sehingga dengan hal ini pemilik usaha tidak susah untuk membersihkan kembali. Pemelihan bahan baku juga bertujuan untuk pemenuhan hasil yang lebih maksimal dari tempe tersebut. Seperti pada gambar di bawah:

Gambar 3.5: Pemilihan bahan baku kedelai



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

2. Proses perebusan kedelai

Rebus kedelai hingga setengah matang, seperti gambar yang telah peneliti cantumkan dibawah ini:

Gambar 3. 6: Proses perebusan kedelai



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

3. Proses perendaman kedelai

Rendam kedelai hingga 15 menit, tujuannya untuk menyortir kembali kedelai yang memiliki kualitas baik. Jika pada saat perendaman kedelai muncul kedelai yang mengambang, maka hal tersebut termasuk kedelai yang tidak berkualitas sehingga harus di pisahkan dengan kedelai yang lain. Manfaat dari proses perendaman sendiri yaitu mempermudah

pemisahan kuliati ari dengan kedelai selain melalui penggilingan. Seperti gambar di bawah ini:

Gambar 3.7 : Proses perendaman kedelai



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

4. Pemisahan kedelai dengan kulit ari

Pemisahan kedelai yang dilakukan di kecamatan Rambipuji mayoritas menggunakan penggilingan listrik sehingga tidak lagi di remas, hal ini termasuk cara yang cepat dan optimal karena jika di remas terkadang masih tersisa kedelai yang belum terlepas dengan kulit arinya. Seperti gambar di bawah ini yang digunakan oleh Bapak Mariyo dalam proses penggilingan kedelai.

Gambar 3.8: Proses penggilingan kedelai



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

5. Pencucian kedelai dan di taruh di dalam tong 1 malam
Setelah pemisahan kedelai dengan kulit ari selanjutnya pencucian kedelai hingga bersih, lalu di masukkan ke dalam tong yang sudah terisi air bersih dan didiamkan kurang lebih 1 malam hingga memunculkan lendir dari kedelai tersebut. Alur dari proses kelima peneliti mencantumkan data berupa gambar seperti dibawah ini.

Gambar 3.9: Proses pencucian kedelai



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)



Gambar 3.10 : Perendaman kedelai yang telah di cuci



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

6. Proses perebusan kembali kedelai

Langkah berikutnya perebusan kembali kedelai yang telah di rendam, lalu setelah itu siapkan wajan besar untuk merebus kedelai tersebut, kemudian tambahkan air bersih untuk merebusnya. Pada saat perebusan ulang kedelai disarankan tidak menggunakan air PDAM, karena air PDAM mengandung kaporit, hal ini akan berpengaruh pada proses fermentasi.

Gambar 3.11: Perebusan kedelai dengan Uap



Gambar tersebut merupakan cara merebus dengan menggunakan uap yang dilakukan hanya di industri tempe milik bapak

(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

Gambar 3.12: Perebusan secara manual



Gambar disamping kiri ini proses perebusan kembali dengan menggunakan cara manual menggunakan wajan besar yang langsung di panaskan di atas api.

(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

7. Dinginkan kedelai setelah di rebus

Jika kedelai sudah matang, maka proses selanjutnya ialah mendinginkan kedelai terlebih dahulu di tempat yang memiliki permukaan datar dan lebar, Ratakan kedelai di atas wadah yang telah disediakan. Jika ingin proses pendinginan cepet selesai maka bisa di bantu dengan menggunakan kipas angin. Seperti gambar di bawah ini

Gambar 3.13: Proses pendinginan



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

8. Proses peragian

Proses peragian ini merupakan proses yang sangat penting dalam pembuatan tempe. Proses ini menentukan berhasil atau tidaknya cara membuat tempe. Proses peragian ini termasuk salah satu yang memerlukan tenaga dari seorang laki-laki. Dalam proses pemberian ragi ini di sarankan kedelai untuk benar-benar kering dan uap panasnya hilang. Jika ragi yang diberikan ketika kondisi kedelai masih panas kemungkinan besar mikroorganisme yang ada di dalam ragi akan mati, sehingga membuat tempe sulit di fermentasikan. Seperti gambar dibawahini.

Gambar 3.14: Proses peragian



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

9. Pembungkusan kedelai

Tahap selanjutnya ialah pembungkusan kedelai, kedelai yang telah di beri ragi maka sudah dapat di bungkus atau di cetak dengan bentuk yang telah pemilik siapkan. Dari ke empat pengusaha tempe yang telah peneliti temui di Kecamatan Rambipuji mereka membungkus kedelai dengan menggunakan plastik. Alasan yang dikemukakan oleh salah satu pengusaha tempe ialah, jika menggunakan daun pisang yang harus di pilah terlebih dahulu dan harus berhati-hati agar tidak mudah sobek, berbeda dengan menggunakan plastik, plastik banyak di temui di berbagai tempat dan tidak mudah sobek. Pembungkusan kedelai ini merupakan salah satu tahap yang banyak melibatkan peran perempuan. Seperti gambar di bawah ini.

Gambar 3.15: Proses pembungkusan



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

10. Fermentasi

Berikutnya proses fermentasi, tempe yang belum jadi di taruh di dalam ruangan yang terbuka karena pada proses fermentasi ini tempe akan mengeluarkan suhu panas dan hal ini yang akan mengakibatkan tempe cepat matang dengan sempurna. Proses fermentasi biasanya dilakukan selama 2 hari, setelah di rasa tempe sudah memunculkan bulu-bulu putih halus atau dapat di katakan telah jadi maka tempe tersebut sudah dapat di pasarkan dan di perjual belikan kepada konsumen-konsumen. Seperti gambar di bawah yang merupakan tempe pada tahap fermentasi terlihat bulu-bulu halus yang akan berkembang.

Gambar 3.16: Proses fermentasi



(Sumber: Dokumentasi Pribadi Peneliti)

Hasil dari pembuatan tempe ini dapat dikatakan sempurna ketika proses pembuatan tempe mengikuti tata cara yang tepat sesuai dengan arahan dari pengusaha tempe, tentu ini dimulai ketika pemilihan bahan baku kedelai. Kedelai yang digunakan oleh pengusaha tempe ialah kedelai impor. Mengapa demikian, karena kedelai impor kualitasnya lebih terjamin tanpa ada campuran sedangkan kedelai lokal lebih banyak campuran seperti jagung, kacang, kedelai yang telah busuk dll sehingga dengan hal ini jika menggunakan kedelai lokal akan sangat berpengaruh pada proses pembuatan tempe selanjutnya.

Seperti yang telah dijelaskan oleh ibu Nur Halima istri dari Bapak Afthon yang selaku pengusaha tempe bahwa:

“Kedelai lokal tidak tahan lama, dan kebanyakan kedelai lokal banyak yang curang dari petaninya sendiri kadang kulit dan rantingnya kedelai, jagung, kadang kedelai busuk pun bisa dimasukkan saat penimbangan. Terus menjadi tempe kotor dan berubah warna. Tapi kalo yang impor rata-rata sudah bersih dan langsung di rebus tanpa harus membersihkan ulang” (Hasil wawancara dengan ibu Nur Halima, 23 April 2019, pukul 10.00, Rambipuji)

Perebusan kedelai yang kematangan juga akan mengakibatkan hasil tempe yang kurang maksimal ini ditandai dengan tidak keluarnya cuka pada proses perendaman selama 24 jam sehingga proses pembuatan tempe pada tahap selanjutnya berakibat fatal atau dapat dikatakan sebagai proses yang gagal karena jamur yang berkembang tidak tumbuh dan tempe akan membusuk. Solusi untuk mengatasi permasalahan ini ialah dengan merebus kedelai setengah matang dan kembali lagi mengenai bahan baku kedelai yang dipilih menggunakan kedelai impor. Proses pembuatan tempe ini harus diimbangi dengan kesabaran dan harus teliti pada setiap tahap-tahapnya agar tetap menjadi tempe yang kualitas dan disukai banyak masyarakat.

